

FLOCONS D'ORGE BIOLOGIQUES 500g

PRESENTATION

Historique :

Il y a déjà plus de 4000 ans que l'homme connaît et se nourrit d'orge. L'orge commune (*Hordeum vulgare*) est une céréale à paille. C'est donc une plante herbacée annuelle de la famille des poacées. Elle est la plus ancienne céréale cultivée.

Dans l'Antiquité, l'orge était l'aliment de base des Grecs. On estimait plus l'orge que le blé. On en faisait de la bouillie, du pain, des galettes, appelées « Maza » et de la bière.

Ingrédient(s) : orge biologique (*Hordeum vulgare*).

Process de triage :

1. Nettoyage /2. Décorticage /3. Cuisson à la vapeur /4. Floconnage /5. Séchage /6. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Ces flocons ayant été précuits à la vapeur, il est possible de les consommer sans cuisson dans du lait chaud ou froid au petit-déjeuner. Mais également en galettes, en biscuits, en macarons et en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>Critères</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	1307,2 kJ / 309,4 kcal
Matières grasses.....	1,8 g
dont acides gras saturés.....	0,58 g
Glucides.....	57,8 g
dont sucres.....	2,2 g
Fibres alimentaires.....	11 g
Protéines.....	10 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.69

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Autriche

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

FLOCONS D'ORGE BIOLOGIQUES 500g

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Allergène présent sur le site de production et de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, lupin, noisettes, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 500
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

FLOCONS D'ORGE BIOLOGIQUES 500g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton D	FLOOC500	3329483501208	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.